

Ricotta senza lattosio

La ricotta Noncè è un prodotto caseario ottenuto da siero di latte vaccino delattosato con un contenuto di lattosio < 0.1 %. Il lattosio, zucchero naturalmente presente nel latte, viene scisso in due zuccheri (glucosio e galattosio) facilmente assimilabili dall'organismo. E' un prodotto particolarmente indicato per i soggetti che mostrano una intolleranza al lattosio.

Prodotto caseario ottenuto dal siero di latte vaccino delattosato. Il prodotto ha una durata di 15 gg. dalla data di produzione. Conservare in frigorifero alla temperatura compresa tra +2° e +4°C. Origine del latte: Italia.

INGREDIENTI: SIERO DI LATTE delattosato, LATTE delattosato, sale, correttore di acidità E509.

ALLERGENI. E' presente naturalmente il latte che in più soggetti sensibili e/o allergici, può provocare intolleranze ed allergie, come previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. E' indicata per tutte le persone che presentano intolleranza al lattosio e quindi difficoltà a digerire lo zucchero naturalmente presente. Aromi e conservanti assenti.

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI:
Valori medi per 100 gr di prodotto.

Energia 715 KJ / 172 Kcal
Grassi 14 g
di cui saturi 8,8 g
Carboidrati 3,4 g
di cui zuccheri 3,4 g
Proteine 9 g
Sale 0,5 g
Lattosio < 0,1%

Il prodotto rispetta le caratteristiche microbiologiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 2073/2005, Reg. CE 1441/2007) e chimiche (limiti di legge previsti dal Reg. CE 915/2023, Reg. CE 165/2010).

Articolo	Confezione	Formato	Canale di vendita	Unità di confezione	Unità di imballo	Palet	Codice ean
09110	Bicchieri da 200 g	200 g	Libero servizio	//	n.8 bicchieri in un cartone	n.12 cartoni per strato per 8 strati	8022174008332

CONFEZIONAMENTO. Il prodotto è confezionato in bicchiere di polipropilene termoformato con pellicola plastica termosaldata. Tutti gli imballaggi utilizzati sono compatibili con gli alimenti come previsto dalla normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modificazione ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).